

Conduzido pelo Instituto
de Tecnologia Química e Biológica

Município de Alvaiázere participa em projecto científico em torno do chícharo

O município de Alvaiázere está a participar num projecto científico em torno do chícharo e destacou a criação de um campo experimental onde estão instaladas 150 variedades desta leguminosa.

Naquele que é o Ano Internacional das Leguminosas, a Câmara de Alvaiázere colabora num projecto científico centrado nas qualidades do chícharo, recurso endógeno deste concelho do distrito de Leiria, referiu a autarquia.

O projecto pretende identificar variedades de chícharo e as suas características, sendo conduzido pelo Instituto de Tecnologia Química e Biológica (ITQB) da Universidade Nova de Lisboa e integra ainda outros parceiros nacionais e internacionais, nomeadamente a maior produtora de chícharo portuguesa, sediada em Alvaiázere, sublinhou a Câmara.

Os resultados da investigação, financiada pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT), poderão levar a um

programa de melhoramento da espécie, de forma a responder “às principais dificuldades sentidas pelos agricultores” no cultivo da leguminosa, referiu a Câmara.

No concelho, foi criado pelo município um campo experimental na vila, onde estão instaladas 150 variedades tradicionais de chícharo, provenientes de países como o Irão, Afeganistão, Índia, Polónia, Canadá ou Espanha, para além de várias regiões de Portugal.

Foi já realizada uma visita ao campo experimental “com o objectivo de se avaliarem quais as plantas que apresentavam as características mais interessantes para o cultivo, tais como o porte da planta, produtividade, cor e tamanho de grão, entre outras”.

O projecto encontra-se na fase final do seu primeiro ano de ensaio de campo, esperando-se que continue durante mais dois anos. “Ao apoiar o desenvolvimento deste estudo científico, o município



de Alvaiázere pretende contribuir para o desenvolvimento da cultura do chícharo e da diversificação de produtos alimentares à base desta leguminosa, explorando métodos de processamento inovadores e aplicando-os em formulações mais atraentes”, enfatizou a Câmara.